

# Station gourmande

*Découvrir les saveurs et mets du monde*

un petit **clin d'oeil** (et oui encore un autre) à une jeune diététicienne. Je lui **emprunte** cette recette pour le bien de tous.



**frais et goûteux**, idéal en période de fête pour sortir des éternels **apéro de Noël** étouffe-chrétiens.

1 pavé de saumon cru 75 g de crevettes roses cuites 1 échalote Coriandre	Huile d'olive Jus de citron Fleur de sel Poivre blanc Graines de sésame doré
---	--

Coupez en petit dés le **saumon** et les **crevettes**.

Hachez la **coriandre**.

Ciselez l'**échalote**.

Dans un bol, mélangez le saumon, les crevettes, l'échalote et la coriandre.

Assaisonnez la préparation avec l'**huile d'olive**, le **jus de citron** (jaune ou vert), la **fleur de sel** et le **poivre blanc**.

Mélangez bien et **mettez au frais** au moins 30 minutes.



Au moment de **préparer les verrines**, vérifiez l'assaisonnement.

Versez la préparation dans les verrines et saupoudrez de **sésame doré**.

Je ne vous conseille pas d'utiliser du vinaigre, vous pouvez remplacer l'échalote par un oignon nouveau ou des **cives**.

Vous pouvez utiliser cette recette pour une **entrée froide**, vous déposerez le tartare sur quelques feuilles de roquette.

Station gourmande © 2005

<http://stationgourmande.canalblog.com>

email : aerolland@free.fr